

**SAJIAN DALAM UPACARA ADAT WUKU TAUN SEBAGAI ATRAKSI
WISATA GASTRONOMI DI DESA LAMAJANG**

SKRIPSI

diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata



oleh:

Annisa Almunfahannah

1507144

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETEHUDAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2019

LEMBAR HAK CIPTA
SAJIAN DALAM UPACARA ADAT WUKU TAUN SEBAGAI ATRAKSI
WISATA GASTRONOMI DI DESA LAMAJANG

Oleh
Annisa Almunfahannah
1507144

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Annisa Almunfahannah 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

SAJIAN DALAM UPACARA ADAT WUKU TAUN SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA LAMAJANG

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Indriyani Handvastuti, M.Sc
NIP. 19800121.200502.2.001

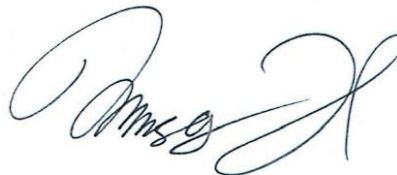
Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Mahasiswa



Annisa Almunfahannah
1507144

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Sajian dalam Upacara Adat Wuku Taun Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Lamajang**” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya.

Bandung, Agustus 2019

Pembuat pernyataan

Annisa Almunfahannah

NIM 1507144

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur selalu terpanjat kepada Allah SWT karena atas izin dan berkat limpahan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Sajian dalam Upacara Adat Wuku Taun Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Lamajang”** dengan lancar dan dapat selesai tepat waktu.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjanan Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian ini membahas mengenai nilai gastronomi yang terkandung pada makanan yang disajikan pada pelaksanaan Upacara Adat Wuku Taun serta upaya yang dapat dilakukan dalam rangka pelestarian makanan tersebut.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini memberikan manfaat kepada semua pihak.

Bandung, Agustus 2019

Annisa Almunfahannah

NIM 1507144

UCAPAN TERIMAKASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak yang diberikan kepada penulis. Dukungan moril maupun materil yang diberikan begitu berarti, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, kepada:

1. Allah SWT, sebaik-baiknya tempat bergantung yang telah memberikan skenario hidup terbaik dan selalu memudahkan perjalanan penulis.
2. Prof. Dr. H. R. Asep Kadarohman, M.Si, selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum, selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering dan selaku dosen pembimbing satu yang telah membagikan ilmunya dan meluangkan waktu serta dengan sabar memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
5. Indriyani Handyastuti, M.Sc selaku dosen pembimbing dua yang telah membagikan ilmunya dan meluangkan waktu serta dengan sabar memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
6. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya, yang telah membagikan ilmunya yang sangat berharga dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
7. Kepada Ibunda Tumirah, Ayahanda Sarmo Sahrul Qodar, orangtua tercinta, yang selalu memberikan do'a terbaiknya serta dukungan kepada penulis dalam berbagai hal.
8. Kepada Alfi Fitriyani, kakak terbaik yang dengan sabar membimbing adiknya dan selalu mengingatkan penulis serta selalu ada untuk penulis.
9. Kepada Anom Juhana, Kang Slamet, Mak Lilis, Mak Aih, Mak Uway, Mak Nasih, Mak Mimin, Ibu Cicih selaku narasumber dan seluruh

masyarakat Cikondang yang telah menerima kedatangan penulis dengan senang hati dan bersedia membantu penulis selama berada di lapangan.

10. Kepada Pak Riyadi Darwis, Pak Fadly Rahman dan Pak Mamat Ruhimat yang telah bersedia menjadi narasumber dan dengan senang hati meluangkan waktu untuk bertemu dengan penulis.
11. Kepada teman seperjuangan Rizki, Putri, Sarah, Intan dan Diana, kalian luar biasa teman-teman akhirnya kita berhasil menyelesaikan perjalanan panjang ini.
12. Kepada Ulfa, Diana, Nur Faijatun dan M. Iqbal teman penulis yang dengan sabar mendengarkan keluh kesah penulis dan membantu penulis untuk menyelesaikan masalah.
13. Kepada Bagas Prabowo, Rezki dan Diana yang telah menemani penulis di lapangan.
14. Kepada Citra, Rezki dan Rani, teman dekat penulis selama masa perkuliahan.
15. Kepada Tia dan Lisvia, teman dalam keta'atan dan perjuangan.
16. Seluruh teman-teman MIK 2015 yang telah menambah warna kedalam kehidupan penulis dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
17. Semua pihak yang mendo'akan dan banyak membantu dalam kelancaran penyusunan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2019

Annisa Almunfahannah

NIM 1507144

ABSTRAK

Annisa Almunfahannah, Sajian dalam Upacara Adat Wuku Taun Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Lamajang. Pembimbing I Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par dan Pembimbing II Indriyani Handyastuti, M.Sc.

Fokus penelitian ini membahas mengenai nilai gastronomi yang terdapat pada makanan yang disajikan dalam pelaksanaan Upacara Adat Wuku Taun di Kampung Cikondang, Desa Lamajang. Makanan yang disajikan terdiri dari duapuluh (20) macam makanan yaitu, makanan utama: Nasi Tumpeng; enam (6) macam lauk pauk: *Tumis Kentang, Tumis Cabe Gendot, Goreng Oncom, Goreng Asin Pepetek, Rempeyek, Kerupuk Kemplang*; dua belas (12) macam kudapan: dua macam *Opak, Kolontong, Borondong, Ampeang, Angleng, Pupuntir, Wajit, Dodol*, Tebu, Pisang; dan satu macam Rujak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan dokumentasi tertulis dalam rangka melestarikan sajian tersebut kemudian pemanfaatan sajian tersebut sebagai sebuah atraksi wisata. Teori yang digunakan pada penelitian ini yaitu teori mengenai komponen gastronomi (Turgarini, 2018), pariwisata gastronomi (Jiménez-beltrán, López-guzmán, & Cruz, 2016), dan teori mengenai komponen dalam sebuah rute wisata gastronomi (Gatti, Incerti, & Gatti, 1997; Murgado, 2013) sebagai salah satu upaya dalam melestarikan sajian tersebut.

Penelitian ini berbentuk kualitatif deskriptif dengan metode pendekatan etnografi, metode ini digunakan untuk menguraikan suatu fenomena budaya secara menyeluruh. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, studi dokumentasi dan wawancara mendalam. Hasil penelitian menunjukkan nilai-nilai gastronomi yang terkandung pada setiap makanan yang disajikan dalam Upacara Adat Wuku Taun, kemudian dilakukan perancangan rute wisata gastronomi sebagai bentuk dari pemanfaatan sajian tersebut sebagai sebuah atraksi wisata.

Kata Kunci: Sajian Adat, Upacara Adat Wuku Taun, Gastronomi, Rute Gastonomi

ABSTRACT

Annisa Almunfahannah, *Dishes in Wuku Taun Traditional Ceremony as Gastronomic Tourist Attraction in Lamajang Village*. Advisor I Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par and Advisor II Indriyani Handyastuti, M.Sc.

The focus of this research is to discuss the gastronomic value contained in foods served in the implementation of Wuku Taun Traditional Ceremony at kampong Cikondang, Lamajang village. The food served is made up of twenty (20) sorts of food, consist by main food: Nasi Tumpeng; six (6) kind of side dishes: Tumis Kentang, Tumis Cabe Gendot, Goreng Oncom, Goreng Asin Pepetek, Rempeyek, Kerupuk Kemplang; twelve (12) kind of snacks: two kinds Opak, Kolontong, Borondong, Ampeang, Angleng, Pupuntir, Wajit, Dodol, Sugarcane, Bananas; and one kind of Rujak. The purpose of this study was to perform a written documentation in order to preserve the serving dish and then use it as a tourist attraction. Theory used in this research is the theory concerning gastronomic components (Turgarini, 2018), gastronomic tourism (Jiménez-beltrán et al., 2016) and the theory of components which used in a gastronomic route (Gatti et al., 1997; Murgado, 2013) as one of the way to preserve the dishes.

This research is a descriptive qualitative study with ethnographic approach, this method is used to describe a cultural phenomenon in comprehensive. Data was collected through participated observation, documentation studies and indept interview. The results showed the gastronomic values contained in each food served in Wuku Taun Traditional Ceremony, and designing a gastronomic route with the food served in Wuku Taun Traditional Ceremony as the main attraction.

Keywords: *Traditional dishes, Wuku Taun Traditional Ceremony, Gastronomy, Gastronomic Route*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Keilmuan	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Budaya Sunda.....	14
2.1.3 Masyarakat Adat	18
2.1.4 Upacara Adat.....	19
2.1.5 Makanan dan Budaya	20
2.1.6 Gastronomi	23
2.1.7 Pariwisata dan Gastronomi	26
2.1.8 Wisata Gastronomi	27
2.1.9 Rute Wisata Gastronomi	28
2.2 Penelitian Sebelumnya	31
2.3 Kerangka Pemikiran	34
BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Objek Penelitian	35
3.1.1 Desa Lamajang.....	35
3.2 Metode Penelitian	36

3.3 Operasionalisasi Variabel	37
3.4 Sumber Data	38
3.5 Teknik Pengumpulan Data	40
3.5.1 Observasi Partisipatif.....	40
3.5.2 Wawancara Mendalam.....	40
3.5.3 Studi Dokumenter	41
3.5.4 Metode Penelusuran Data Online.....	42
3.6 Instrumen Penelitian	42
3.7 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	42
3.7.1 Tahap Persiapan	42
3.7.2 Tahap Pelaksanaan.....	43
3.7.3 Tahap Pengolahan Data.....	43
3.8 Uji Keabsahan Data	44
3.8.1 Triangulasi	44
3.8.2 <i>Member Check</i>	45
3.9 Teknik Analisis Data	45
3.9.1 Reduksi Data	45
3.9.2 Data Display	46
3.9.3 Penarikan atau Verifikasi Kesimpulan	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Desa Lamajang	48
4.1.1 Kondisi Geografis Desa Lamajang	48
4.1.2 Demografi Penduduk.....	50
4.1.3 Mata Pencarian.....	51
4.1.4 Potensi Sumber Daya Alam dan Pemanfaatan Lahan.....	52
4.1.5 Objek Wisata	54
4.2 Kampung Cikondang.....	56
4.2.1 Tradisi yang Masih Dilakukan	57
4.3 Upacara Adat Wuku Taun	59
4.4 Nilai Gastronomi dalam Sajian pada Upacara Adat Wuku Taun.....	60
4.4.1 Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial	61
4.4.2 Etika dan Etiket.....	89
4.4.3 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan.....	97

4.5 Proses Pengolahan	113
4.5.1 <i>Tumpeng Lulugu</i>	113
4.5.2 <i>Tumpeng Pangiring</i>	121
4.5.3 Lauk Pauk	128
4.5.4 <i>Leeuteun</i> (Kudapan).....	153
4.5.5 <i>Rujak Suro</i>	207
4.5.6 Ketentuan Pelaksanaan.....	210
4.5.7 Alat yang digunakan.....	214
4.6 Perancangan Rute Wisata Gastronomi	240
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	251
5.1 Kesimpulan	251
5.2 Saran	252
5.2.1 Untuk Penelitian Selanjutnya	252
5.2.2 Untuk Pengembangan Pariwisata.....	252
DAFTAR PUSTAKA	253
LAMPIRAN.....	257

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kampung Adat di Jawa Barat	2
Tabel 2.1 Penelitian Sebelumnya	31
Table 3.1 Operasionalisasi Variabel	37
Tabel 4.1 Pembagian Wilayah Desa Lamajang	49
Tabel 4.2 Pembagian Kepemilikan Tanah di Desa Lamajang	50
Tabel 4.3 Demografi Penduduk berdasarkan Usia.....	50
Tabel 4.4 Demografi Penduduk berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	51
Tabel 4.5 Sektor Mata Pencaharian Masyarakat Desa Lamajang.....	51
Tabel 4.6 Potensi Sumber Daya Alam di Desa Lamajang	53
Tabel 4.7 Kepemilikan Ternak dan Usaha Pengolahan Hasil Ternak di Desa Lamajang	54
Tabel 4.8 Hasil Produksi Peternakan Desa Lamajang	54
Tabel 4.9 Data Temuan Filosofi, Sejarah Tradisi dan Sosial Tumpeng	61
Tabel 4.10 Data Temuan Filosofi, Sejarah Tradisi dan Sosial Lauk Pauk	69
Tabel 4.11 Data Temuan Filosofi, Sejarah Tradisi dan Sosial Leeteun.....	77
Tabel 4.12 Data Temuan Filosofi, Sejarah Tradisi dan Sosial Rujak Suro.....	86
Tabel 4.13 Data Temuan Etika dan Etiket	89
Tabel 4.14 Data Temuan Mempelajari, Meneliti dan Menulis	97
Tabel 4.15 Jadwal Pembuatan Makanan.....	105
Tabel 4.16 Data Temuan Proses Pengolahan Tumpeng.....	114
Tabel 4.17 Nilai Gizi Tumpeng Lulugu	121
Tabel 4.18 Data Temuan Proses Pengolahan Tumpeng Pangiring	122
Tabel 4.19 Nilai Gizi Tumpeng Pangiring	128
Tabel 4.20 Data Temuan Proses Pengolahan Tumis Kentang	129
Tabel 4.21 Nilai Gizi Tumis Kentang	133
Tabel 4.22 Data Temuan Proses Pengolahan Tumis Cabé Gendot.....	134
Tabel 4.23 Nilai Gizi Tumis Cabé Gendot.....	137
Tabel 4.24 Data Temuan Proses Pengolahan Goreng Oncom	138

Tabel 4.25 Nilai Gizi Goreng Oncom	141
Tabel 4.26 Data Temuan Proses Pengolahan Asin Pepetek.....	142
Tabel 4.27 Nilai Gizi Asin Pepetek	145
Tabel 4.28 Data Temuan Proses Pengolahan Rempéyék	146
Tabel 4.29 Nilai Gizi Rempéyék.....	149
Tabel 4.30 Data Temuan Proses Pengolahan Kerupuk Kemplang Bereum.....	150
Tabel 4.31 Nilai Gizi Kerupuk Kemplang	153
Tabel 4.32 Data Temuan Proses Pengolahan Opak	154
Tabel 4.33 Nilai Gizi Opak	158
Tabel 4.34 Data Temuan Proses Pengolahan Kolontong.....	159
Tabel 4.35 Nilai Gizi Kolontong.....	163
Tabel 4.36 Data Temuan Proses Pengolahan Borondong.....	164
Tabel 4.37 Nilai Gizi Borondong.....	169
Tabel 4.38 Data Temuan Proses Pengolahan Ampeang	170
Tabel 4.39 Nilai Gizi Ampeang	174
Tabel 4.40 Data Temuan Proses Pengolahan Pupuntir	175
Tabel 4.41 Nilai Gizi Pupuntir	179
Tabel 4.42 Data Temuan Proses Pengolahan Angleng	180
Tabel 4.43 Nilai Gizi Angleng	185
Tabel 4.44 Data Temuan Proses Pengolahan Wajit	186
Tabel 4.45 Nilai Gizi Wajit.....	190
Tabel 4.46 Data Temuan Proses Pengolahan Dodol.....	191
Tabel 4.47 Nilai Gizi Dodol.....	197
Tabel 4.48 Data Temuan Proses Pengolahan Peyeum Ketan	198
Tabel 4.49 Nilai Gizi Peyeum Ketan	201
Tabel 4.50 Data Temuan Proses Pengolahan Tiwu	201
Tabel 4.51 Nilai Gizi Tiwu	204
Tabel 4.52 Data Temuan Proses Pengolahan Pisang	204
Tabel 4.53 Nilai Gizi Pisang	206

Tabel 4.54 Data Temuan Proses Pengolahan Rujak Suro.....	207
Tabel 4.55 Nilai Gizi Rujak Suro.....	210
Tabel 4.56 Data Temuan Perancangan Rute Gastronomi	240
Tabel 4.57 Rundown Kegiatan	244
Tabel 4.58 Rencana Anggaran Biaya	248

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pariwisata berdasarkan Sifat	11
Gambar 2.2 Komponen Gastronomi	25
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	34
Gambar 3.1 Peta Wilayah Desa Lamajang	35
Gambar 4.1 Peta Wilayah Desa Lamajang	48
Gambar 4.2 Pakaian orang yang terlibat dalam kegiatan.....	94
Gambar 4.3 Pakaian juru masak <i>Tumpeng Lulugu</i>	96
Gambar 4.4 Juru masak <i>Tumpeng Lulugu</i> meminta restu kepada pemangku adat untuk memulai proses pembuatan tumpeng	96
Gambar 4.5 <i>Tumpeng Lulugu</i>	113
Gambar 4.6 Penyajian <i>Tumpeng Lulugu</i> pada Pelaksanaan Ritual.....	120
Gambar 4.7 <i>Tumpeng Pangiring</i>	121
Gambar 4.8 Penyajian <i>Tumpeng Pangiring</i> menggunakan <i>Konca</i>	127
Gambar 4.9 <i>Tumis Kentang</i>	129
Gambar 4.10 <i>Tumis Cabé Gendot</i>	133
Gambar 4.11 <i>Goreng Oncom</i>	137
Gambar 4.12 <i>Goreng Asin Pépéték</i>	141
Gambar 4.13 <i>Rempéyé</i>	146
Gambar 4.14 <i>Kerupuk Kemplang Bereum</i>	150
Gambar 4.15 <i>Opak Bodas</i>	153
Gambar 4.16 <i>Opak Bereum</i>	154
Gambar 4.17 <i>Kolontong</i>	158
Gambar 4.18 <i>Borondong</i>	164
Gambar 4.19 <i>Ampeang</i>	169
Gambar 4.20 <i>Pupuntir</i>	174
Gambar 4.21 <i>Angleng</i>	179
Gambar 4.22 <i>Wajit</i>	185

Gambar 4.23 <i>Dodol</i>	191
Gambar 4.24 <i>Peyeum Ketan</i>	197
Gambar 4.25 <i>Tiwu</i>	201
Gambar 4.26 Pisang	204
Gambar 4.27 <i>Rujak Suro</i>	207
Gambar 4.28 Proses pencucian kaki dan mulut ayam	211
Gambar 4.29 <i>Padi Ranggeuyan</i>	212
Gambar 4.30 Kemiri utuh	212
Gambar 4.31 <i>Daun Walang</i>	213
Gambar 4.32 Proses pembuatan bumbu.....	213
Gambar 4.33 <i>Hawu</i>	215
Gambar 4.34 <i>Hawu diluar</i>	216
Gambar 4.35 <i>Anglo</i>	216
Gambar 4.36 <i>Lisung</i>	217
Gambar 4.37 <i>Dulang Ageung</i>	218
Gambar 4.38 <i>Dulang Alit</i>	218
Gambar 4.39 <i>Rampadan</i>	219
Gambar 4.40 <i>Baki</i>	220
Gambar 4.41 <i>Cetakan Angleng</i>	220
Gambar 4.42 <i>Jublek</i>	221
Gambar 4.43 <i>Kukur</i>	221
Gambar 4.44 <i>Parukuyan</i>	222
Gambar 4.45 <i>Cukil</i>	223
Gambar 4.46 <i>Mutu</i>	223
Gambar 4.47 <i>Pangarih</i>	224
Gambar 4.48 <i>Halu</i>	224
Gambar 4.49 <i>Siwur</i>	225
Gambar 4.50 <i>Kélé</i>	225
Gambar 4.51 <i>Aseupan</i>	226

Gambar 4.52 <i>Juwung/jubung</i>	226
Gambar 4.53 <i>Ayakan Ageung</i>	227
Gambar 4.54 <i>Hihid</i>	227
Gambar 4.55 <i>Boboko</i>	228
Gambar 4.56 <i>Tolombong</i>	228
Gambar 4.57 <i>Tampi</i>	229
Gambar 4.58 <i>Cetakan Opak</i>	230
Gambar 4.59 <i>Cetakan Ampeang dan Borondong</i>	230
Gambar 4.60 <i>Sééng</i>	231
Gambar 4.61 <i>Wadah Panci</i>	231
Gambar 4.62 <i>Katel</i>	232
Gambar 4.63 <i>Panci</i>	232
Gambar 4.64 <i>Lulumpang</i>	233
Gambar 4.65 <i>Coét</i>	233
Gambar 4.66 <i>Jahas</i>	234
Gambar 4.67 <i>Sangraian</i>	234
Gambar 4.68 <i>Besek</i>	235
Gambar 4.69 <i>Konca</i>	235
Gambar 4.70 <i>Susudi</i>	236
Gambar 4.71 <i>Takir</i>	237
Gambar 4.72 <i>Kisa</i>	237
Gambar 4.73 <i>Bekong</i>	238
Gambar 4.74 <i>Tik</i>	238
Gambar 4.75 <i>Piring Panci</i>	239
Gambar 4.76 <i>Cangkir Panci</i>	239
Gambar 4.77 <i>Plotting Area Rute Gastronomi</i>	249
Gambar 4.78 <i>Contoh Brosur Wisata Gastronomi</i>	250

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keputusan Pembimbing

Lampiran 2. Lembar Bimbingan Skripsi

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian

Lampiran 4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Lampiran 5. Surat Pernyataan Wawancara

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Mawardi, & Nurashiah. (2016). Budidaya Kentang di Dataran Tinggi Gayo Tahun 1945-2015. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 1(1), 156–171.
- Avieli, N. (2013). What is ‘local food?’ Dynamic culinary heritage in the world heritage site of hoi an, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767812>
- Barat, D. P. dan K. P. J. (2009). *Data Kampung Adat di Jawa Barat*. Bandung.
- Beer, S. (2015). Edible identities: food as cultural heritage. *Journal of Heritage Tourism*. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2015.1049443>
- Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bruwer, J. (2003). South African Wine Routes: Some Perspectives on The Wine Tourism Industry’s Structural Dimensions and Wine Tourism Product. *Tourism Management*, 24(4), 423–435. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(02\)00105-X](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(02)00105-X)
- Bungin, M. B. (2011). *Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya* (Edisi Kedu). Jakarta: Prenada Media Group.
- Corigliano, M. A. (2001). The Route to Quality: Italian Gastronomy Networks in Operation. *Tourism and Gastronomy*, (10), 166–185.
- Desa Lamajang, Kecamatan Pangalengan. (2013). Retrieved March 12, 2019, from <https://desalamajang.wordpress.com/>
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2015). *Data Kampung Adat di Jawa Barat*.
- Ekadjati, E. S. (2014). *Kebudayaan Sunda Suatu Pendekatan Sejarah*. Bandung: Pustaka Jaya.
- Emzir. (2011). *Analisis Data: Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Ferreira, S. L. A., & Hunter, C. A. (2017). Wine Tourism Development in South Africa: A Geographical Analysis. *Tourism Geographies*, 19(5), 676–698. <https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1298152>
- Gatti, S., Incerti, F., & Gatti, S. (1997). The Wine Routes as an Instrument for the Valorisation of Typical Products and Rural Areas, 213–224.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, a New Trend for Contemporary Tourism?? *Cactus Tourism Journal*.

- Hariyanto, O. I. B. (2016). Pergeseran Makna Sakral dan Fungsi Tumpeng di Era Globalisasi, (1), 63–69.
- Jiménez-beltrán, F. J., López-guzmán, T., & Cruz, F. G. S. (2016). Analysis of the Relationship between Tourism and Food Culture, 8(418).
<https://doi.org/10.3390/su8050418>
- Keragaman Agrobisnis Kentang (Solanum tuberosum L.) Kultivar Granola.* (2010). Universitas Padjadjaran.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). TOURISM AND GASTRONOMY : GASTRONOMY ' S INFLUENCE ON HOW TOURISTS EXPERIENCE. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3).
<https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), 168–179.
<https://doi.org/10.1108/00070701211202368>
- Lun-seung, L., Kin-fan, W., Kim-wo, L., Man-lung, L., Seung-kuen, C., & Kwok-fai, L. (1996). *Journey to The West*. Hong Kong: TVB.
- Marbun. (2002). *Pengantar Pariwisata 1*. Bandung: STBA YAPARI-ABA BANDUNG.
- Marinescu, C. (2014). ANT: Turismul gastronomic, posibil brand al României. Retrieved July 9, 2019, from
<https://www.agerpres.ro/economie/2014/03/13/ant-turismul-gastronomic-posibil-brand-al-romaniei-10-36-41>
- Md Ramli, A., Mohd Zahari, M. S., Suhaimi, M. Z., & Abdul Talib, S. (2016). Determinants of Food Heritage towards Food Identity. *Environment-Behaviour Proceedings Journal*. <https://doi.org/10.21834/e-bpj.v1i1.217>
- Miharja, D. (2016). Wujud Kebudayaan Masyarakat Adat Cikondang dalam Melestarikan Lingkungan, 1(1), 52–61.
- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi* (23rd ed.). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyana, D. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif Paradigma Baru Ilmu Komunikasi dan Ilmu Sosial Lainnya*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Murgado, E. M. (2013). Turning food into a gastronomic experience : Olive oil tourism, 109, 97–109.
- Nurani, A. S., Subekti, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). *Kue Nusantara Jawa Barat*. Bandung: UPI Press.
- Oka A., & et all. (2006). *Pariwisata Budaya Masalah dan Solusinya*. Jakarta: Pradnya Paramita.

- Palupi, S., Turgarini, D., Abdilah, F., Hartono, A., Nurwitasari, A., Taviningrum, S., Suri, R. A. (2016). *Naskah Potensi Wisata Kuliner dan Spa*. Jakarta: Kementrian Pariwisata Republik Indonesia.
- Pendit, N. S. (2003). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Perez, J. C., Granda, M. J., Lopez-Guzman, T., & Coronel, J. R. (2017). Local Gastronomy, Culture and Tourism Sustainable Cities: The behavior of the American tourist. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Pieroni, A., Pawera, L., & Shah, G. M. (2016). Gastronomic Ethnobiology. *Introduction to Ethnobiology*, 53–62. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-28155-1>
- Prasetyo, U. (2011). Komodifikasi Upacara Tradisional Sern Taun dalam Pembentukan Identitas Komunitas (Kasus: Kampung Budaya Sindangbarang , Desa Pasireurih , Kecamatan Tamansari , Kabupaten Bogor , Jawa Barat).
- Rahman, F. (2018). Sunda dan Budaya Lalaban: Melacak Masa Lalu Budaya Makan Sunda. *Metahumaniora*, 8(3), 289–300.
- Rosidi, A., S.Ekadjati, E., Djiwapradja, D., Suherman, E., Ayatrohaedi, Abdurrachman, ... Sastradipoera, K. (2000). *Ensiklopedi Sunda: Alam, Manusia, dan Budaya (Termasuk Budaya Cirebon dan Betawi)*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Rumadana, I. M. (2013). Gastronomi pada Tradisi Ulihan sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Belimbing, Tabanan, 2(1).
- Sabana, S. (2001). *Kemasan Tradisional; Makanan Sunda*. Bandung: ITB.
- Sedyawati, E. (2014). *Kebudayaan di Nusantara Dari Keris, Tor-tor sampai Industri Budaya*. Depok: Komunitas Bambu.
- Setiawan, I., Rosyadi, R., E. I., Ramadhan, M. A., Hermansyah, D., Nurhayati, D., & Choliludin, R. S. (n.d.). *Upacara Seren Taun pada Masyarakat Kasepuhan Ciptagelar di Sukabumi*. (A. M. Kartawinata, Ed.). Bandung: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Bandung.
- Shapira, N. (2013). *Leksikon Makanan dan Peralatan dalam Upacara Adat Wuku Taun di Kampung Adat Cikondang, Desa Lamajang, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung (Kajian Etnosemantik)*. Bandung.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Soeganda, R. A. P. (1982). *Upacara Adat di Pasundan*. Bandung: Sumur Bandung.
- Sormaz, U., Akmes, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism.

Procedia Economics and Finance, 39(November 2015), 725–730.
[https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)

- Sumardjo, J. (2011). *SUNDA Pola Rasionalitas Budaya*. Bandung: Kelir.
- Sunarjono, H. (2007). *Petunjuk Praktis Budi Daya Kentang*. Tangerang: PT. AgroMedia Pustaka.
- Sunyata, W. P., Sumarno, & Mumfangati, T. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta.
- Syarifuddin, D., & Nurlatipah, L. (2015). Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 12(1), 100–110.
- Turgarini, D. (2014). Inventory of Gastronomy Philosophy in Indonesia as Database for Tourism Development. *International Seminar on Tourism*, 538–547.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.
- Wardiyanta. (2010). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Yoeti, O. A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.